Purée de pommes de terre et saucisses Vitto

8 grosses pommes de terre pour cuisson au four, pelées et en quartiers
2 c. à thé de beurre, en deux portions
½ tasse de lait (n'utiliser que ce qu'il faut)
1 ½ lb de saucisses English Banger de Vitto
½ tasse d'oignon, en dés
1 paquet de mélange à sauce brune

Préchauffer le four à 350º. Amener les pommes de terre ébullition et cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter et les réduire en purée en y incorporant 1 c. à thé de beurre et du lait en quantité suffisante pour donner la texture crémeuse désirée. Continuer de réduire en purée les pommes de terre au pilon à claire-voie ou au malaxeur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Saler et poivrer.

Dans un grand poêlon, cuire les saucisses English Banger à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes. Les retirer de la poêle et les mettre de côté. Ajouter le reste du beurre dans le poêlon et faire sauter les oignons à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mélanger la sauce selon le mode d'emploi et la verser dans le poêlon avec les oignons. Faire mijoter en remuant constamment jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Verser la moitié de la sauce dans une casserole carrée en couvrant tout le fond. Disposez les saucisses en rangée sur la sauce. Les napper du reste de la sauce, puis verser la purée de pommes de terre par-dessus. Cuire à découvert dans le four préchauffé pendant 20 minutes ou jusqu'à ce les pommes de terre brunissent uniformément. Donne 8 portions.